49e Année. — N° 49. 4 Décembre 1932.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Précisions sur les résolutions adoptées par le Congrès de Nimes

Nous avons publié, dans notre précédent numéro, la motion adoptée par l'Assemblée de la Confédération générale des vignerons du Sud-Est.

Le programme de cette réunion ne comportait que deux questions :

1° Privilège des bouilleurs de cru et vinage à la cuve.

2° Vins d'Algérie.

Sur la première question, aucune opposition. Aujourd'hui, on se rend compte de la nécessité de rendre aux viticulteurs la liberté d'utiliser, au mieux de leurs intérêts, les sous-produits de la vigne.

Cette liberté ne rencontre plus d'opposition que chez une partie des viticulteurs du département de l'Aude. Et cependant, j'ai sous les yeux un vœu émis par les vignerons de Salles-d'Aude, et dont voici la conclusion : (Je supprime les *considérants*).

Les viticulteurs de Salles-d'Aude, n'ayant plus en perspective que la ruine totale de leurs pays, adressent à Messieurs les Députés du département, et à tous les autres députés qui se sont si vaillamment intéressés à la défense de la vigne, l'expression de leur profonde reconnaissance et les supplient d'appuyer avec toute l'ardeur et toute l'énergie dont ils sont capables les deux vœux qu'ils ont l'honneur de leur adresser :

1° *Rétablissement intégral et immédiat du privilège de bouilleur de cru* ;

2° *Droit de vinage avec l'alcool provenant de leur vigne comme compensation au droit de sucrage qui subsiste malgré les protestations des viticulteurs.*

En ce qui concerne les vins algériens, l'Assemblée s'est ralliée à la proposition adoptée par la Société des Viticulteurs de France, et qui consiste, on le sait, en un aménagement réservant des pourcentages déterminés de la consommation taxée aux vins de France, aux vins d'Algérie et aux vins étrangers, en bloquant les excédents.

Cette formule ne diffère de celle qu'a proposée la Commission interministérielle de la Viticulture que par le chiffre accordé à l'Algérie : douze millions d'hectolitres contre 60 millions pour la France, au lieu de 10 contre 55.

Cependant, dans un récent numéro du *Vigneron du Sud-Est*, M. Rouvière, président de la Confédération, qui pensait que le Parlement accepterait difficilement ce point de vue, avait proposé de frapper les vins d'Algérie d'un droit d'entrée compensateur de la différence du prix de revient.

D'autre part, M. Couzinet, président de la Fédération des Chambres d'agriculture du Sud-Ouest, a préconisé un autre système : le blocage départemental appliqué de façon uniforme en Algérie, comme en France, et qui aurait pour base la production moyenne des dix dernières années.

Et ce dernier système, dont il serait facile d'apercevoir les résultats en examinant les chiffres de la production, serait sans doute, d'après M. Couzinet, mieux accepté par les viticulteurs Algériens, qui demandent à être traités sur un pied d'égalité avec les viticulteurs français.

Il n'est pas impossible qu'après examen, cette solution n'apparaisse comme la meilleure. Et maintenant, la parole appartient au Gouvernement et au Parlement.

La situation en Gironde

Sous la signature [Sauvignon], la *Liberté* du dimanche nous apporte les intéressants renseignements qui suivent :

Au point de vue viticole, le retard de la végétation laissait craindre des moûts verts et acides. Les décuvages ont, au contraire, permis de constater que les vins rouges, suffisamment attendus, sont d'excellente qualité : tendres, nets et agréables, assez alcooliques pour vieillir avec profit et susceptibles d'acquérir à la longue, un joli bouquet.....

Les vins blancs n'ont pu profiter dans la même mesure de la cueillette tardive. Dans les contrées à cépages ordinaires, les ceps très chargés, quoique

préservés des maladies cryptogamiques, ont eu beaucoup de peine à mûrir leurs fruits.

Dans les crus supérieurs, le retard de plus d'un mois qu'a eu à subir le Sémillon l'a privé du bénéfice de la surmaturation et de la pourriture noble. La chaleur de l'été a suffi pour amener les raisins à maturité complète ; mais elle est arrivée à un moment où la récolte ne pouvait l'utiliser pour sa concentration naturelle.

Aussi nombreux sont les viticulteurs qui ont recouru à la concentration artificielle des moûts. Encore cette opération aura-t-elle pour effet de renforcer uniquement le degré alcoolique insuffisant, sans donner tout le moelleux que l'on est habitué à exiger des grands vins blancs du Bordelais. Ils seront néanmoins très fins.

Malheureusement, la propriété était mal préparée à changer son fusil d'épaule, ayant escompté, pour cette année, la faculté de chaptaliser. Des démarches ont été faites en haut lieu afin de proroger le délai pendant lequel les ateliers de concentration pourront travailler.....

Après des mois et des mois d'atonie, le marché des vins vieux s'est subitement réveillé au cours des dernières semaines. On a traité et on enlève presque tout ce qui restait disponible à la propriété. A quoi doit-on attribuer cette activité dont on était déshabitué ? D'où vient que les affaires sont traitées avec tant de facilité à des cours en hausse ?

Des commandes importantes seraient venues des Etats-Unis, en prévision de la suppression du régime sec.

Les fêtes de Beaune et l'Exposition des vins de Bourgogne

Cette exposition est la 69e qu'organise le comité d'agriculture de l'arrondissement de Beaune et de viticulture de la Côte-d'Or. Deux mille échantillons de vins de l'année sont là, bien alignés sur des étagères, on y voit aussi des 29, des 30 et des 31. Toute la Bourgogne est présente, tous les grands crus de la Côte-d'Or proclament fièrement leurs noms illustres : Meursault, Montrachet, Beaune, Corton, Nuits, Vosne, Chambertin ; les Beaujolais, les Mâconnais, les Châlonnais sont aussi de la fête.

Un jury composé de fins connaisseurs a donné sur les vins de 1932 l'appréciation suivante :

Grâce à la température élevée de l'été, la vigne a pu regagner le retard causé à la végétation par les conditions climatériques printanières.

Les vendanges effectuées tardivement et par beau temps ont permis d'obtenir une maturité suffisante sans excès d'acidité.

Aussi, les grands vins rouges sont-ils caractérisés par une belle couleur, une franchise de goût et une finesse qui font bien augurer de leur avenir.

Ces qualités ne sont reconnues qu'aux vins provenant de vignes saines et de production normale.

Les grands vins blancs sont vraiment bien. Ils possèdent un parfum agréable et distingué.

Cette appréciation concernant la qualité des vins de 1932 s'applique également aux grands vins rouges du Beaujolais ainsi qu'aux blancs de Chablis, du Mâconnais et de la côte Chalonnaise.

La qualité des vins ordinaires et grands ordinaires donne également toute satisfaction. La production de la Bourgogne est celle d'une année moyenne pour les grands vins, elle est légèrement supérieure pour les vins blancs.

Situation du marché des vins

La publication des décrets impatiemment attendus à coïncidé avec une reprise des affaires, modestes encore, il est vrai, mais la mention « pas de cote pour insuffisance d'affaires » a heureusement disparu, et on doit espérer qu'on ne la reverra plus.

Les meetings succèdent aux meetings : dimanche dernier à Narbonne, dimanche prochain à Toulon...

Souhaitons que le gouvernement, alerté, trouve une solution satisfaisante au grave problème qui lui est posé.

L. Degrully.

CUIVRE ET MILDIOU

Le vignoble méridional a connu cette année, comme en 1927 et 1930 une rude invasion de mildiou et la récolte a été de ce fait fortement diminuée.

Tout naturellement, suivant la coutume on incrimine aujourd'hui à nouveau la valeur des traitements cupriques, bouillies et poudres et l'on sort le traditionnel cliché : Le mildiou s'habitue au cuivre.

Permettez nous, Lecteurs de ce « *Progrès Agricole* », de revenir douze ans en arrière. Dans ce même « *Progrès* » à cette époque, paraissaient, sucessivement reproduites, deux notes à l'Académie des Sciences présentées en collaboration, par Mme Villedieu et moi-même, relatant non pas des « impressions », mais des expériences matérielles de laboratoire que nombre de nos Collègues — dont le grand savant Auguste Lumière — ont répétées depuis et qui démontraient que le cuivre n'agissait nullement comme l'avait expliqué Millardet ; que, de ce fait, il fallait abandonner la théorie émise en 1885 que tout le monde avait admise jusque-là sans discussion, sans vérification, comme un dogme intangible.

Il y a douze ans que nous avons montré dans ces notes que le cuivre ne se dissolvait pas dans l'eau de pluie et que par ailleurs même s'il s'y fut dissous, cette solution eût été impuissante à tuer les zoospores de mildiou.

En revanche nous avons, dans une note à l'Académie d'Agriculture en date du 5 novembre 1924, donné une explication de l'action des bouillies que nons avons rendue visible pour tous dans un film maintes fois projeté depuis.

Nous nous excusons auprès de nos Lecteurs de nous répéter, mais il faut bien qu'ils se pénètrent de ce que nous estimons être des faits indiscutables aujourd'hui :

« En dehors de leur action physique desséchante, les bouillies cupriques
« basiques actuelles agissent de trois façons différentes :

« 1° Pendant les deux premiers jours, elles doivent leur grande activité à « la chaux libre qu'elles contiennent ;

« 2° Elles peuvent agir ensuite par la concentration de la solution de leurs « sels ;

« 3° Elles peuvent agir enfin par leurs composés cupriques basiques, à la « condition que ceux-ci soient mobiles, c'est-à-dire entraînables par délite- « ment dans l'eau séjournant sur les feuilles ».

Comme déduction nous avons ajouté : Un traitement qui a subi une pluie importante ne renferme plus de sels solubles : la *bouillie lavée* est une bouillie inerte *qui ne défend plus que l'endroit exact qu'elle recouvre*, mais qui permet (comme nous l'avons montré sur le film) la germination et l'installation du mildiou à moins d'un millimètre de la tache de cuivre. *Il y a toujours du cuivre sur la feuille, mais il est impuissant.*

Il faut donc renouveler le traitement, le recommencer. Il y a quelques années on conseillait de traiter tous les sept jours, simplement pour ne pas laisser sans cuivre les nouvelles pousses. En nous appuyant sur des expériences de laboratoire, nous avons pu démontrer que les feuilles et le raisin du vignoble ne pouvaient être protégés que s'ils étaient recouverts par un traitement récent, bouillie ou poudre, n'ayant pas été lavé déjà par la pluie, même s'il reste du cuivre visible après l'averse.

A la fréquence des pluies, le vigneron répondra par la fréquence des traitements. *Dura lex sed lex.*

Ces idées, nous nous réjouissons de les voir, au bout de dix ans, accueillies par nos Collègues et par les Techniciens. Dans le domaine agricole le progrès pénètre lentement, mais il finit par pénétrer. Nous avons lu avec une satisfaction que nous avouons bien volontiers, une étude de l'un de nos savants Collègues sur les méthodes de « lutte contre le mildiou », où il est longuement question de notre théorie sur la mobilisation du cuivre par les sels solubles et dans laquelle on veut bien reconnaître que notre point de vue « mérite la plus grande attention » et que c'est un aspect intéressant de l'action des bouillies.

Personne n'ose plus parler de la solubilité du cuivre des bouillies dans l'eau de pluie. Le plus souvent l'auteur, sans nous nommer, ce qui importe peu, adopte notre théorie.

Nous détachons d'un article écrit dans le « *Progrès Agricole* » du 6 nov. par M. Cadoret, technicien émérite, fort connu dans le Sud-Est en raison de l'inlassable propagande qu'il fait (à très juste titre à notre avis) pour l'emploi de la « bouillie bleue », nous détachons de cet article le passage suivant :

« Depuis 40 ans on sulfate les feuilles et on oublie de sulfater les grap- « pes qui donnent le vin. Le cuivre et la chaux insolubilisés sur les feuilles « agissent « *par contact* », mais dès lors sont inopérants pour les grappes. « Contrairement à ce que nous avions écrit en 1916, nous reconnaissons *qu'il « ne faut pas compter sur les pluies pour sulfater les grappes*. L'action certaine « sur les feuilles est absolument identique sur les grappes ».

Avouer une erreur de quinze ans quand on s'appelle Cadoret, c'est montrer une conscience courageuse, car le geste est pénible (je le sais par expérience), mais aussi qui pourrait, après cet aveu, refuser toute sa confiance à ce consciencieux expérimentateur ?

Il a raison, le cuivre ne se dissolvant pas dans l'eau ne peut couler de la feuille sur le raisin ; il faut traiter également ce dernier.

Enfin mon Collègue, M. Ravaz, pour l'œuvre duquel je n'ai cessé de manifester mon admiration, cite dans le « *Progrès Agricole* » la belle réussite de Mme Coulouma-Delcellier pour la défense de son domaine dans une région complètement dévastée par le mildiou.

Il a vu le vignoble, il a vérifié que les traitements l'avaient « complètement » préservé, selon sa propre expression. Aucune grappe atteinte, aucune feuille. Même réussite en 1930 sur ce domaine de 23 parcelles.

Il faut dire que le propriétaire a donné de 21 à 23 traitements, resserrés pendant le mois de juillet, — le plus dangereux, — tous les trois ou quatre jours.

Il pleuvait, — on traitait ; il pleuvait à nouveau, — on traitait et fatalement, inexorablement, le mildiou ne pouvait s'installer.

C'est la plus belle illustration de la *Théorie du Contact*, de la *Théorie Villedieu* que nous puissions invoquer. Je ne sais comment, en effet, on pourrait expliquer la nécessité de si nombreux traitements avec les théories anciennes.

Que le nombre des traitement soit fonction du nombre des pluies : voilà qui est indiscutable.

* * *

Pour répondre à l'opinion qui accorde au mildiou une certaine accoutumance au cuivre, disons que le mildiou ne saurait s'accoutumer à un corps qui le tue au moindre contact, mais que les conditions de culture de la vigne n'étant plus les mêmes, le cep est plus sensible au mildiou qu'il y a 50 ans.

Nous avons déjà dit et non sans nous attirer de violentes ripostes, que l'abus actuel des engrais chimiques amenant par là même une alimentation déséquilibrée, rendait le vignoble beaucoup plus sensible aux atteintes du mildiou et même de l'oïdium. Or l'un de nos collègues allemands Schaffnit, a montré *expérimentalement* que l'excès d'azote et d'acide phosphorique favorise l'invasion et la multiplication des champignons parasites de la vigne. Ces travaux ont été résumés par M. Pierre Larue dans un récent numéro du *Progrès Agricole*.

C'est un professeur allemand qui l'affirme ; il n'y a donc aucune raison d'en douter comme le permettrait la seule affirmation d'un professeur français.

Enfin il y a aussi des impondérables, dont on ne parle pas, mais qui permettent d'expliquer quelquefois l'insuffisance d'action attribuée, à tort, au cuivre.

Le Ministre de l'Agriculture qui, veille sur les intérêts des viticulteurs, exige des marchands de produits cupriques que ceux-ci indiquent la teneur en cuivre de leurs produits au centième près, — ce qui n'apparaît peut-être pas aujourd'hui d'une importance capitale. En revanche, il permet qu'on attribue aux dits produits des vertus merveilleuses et parfois bien décevantes.

Je lis assez souvent qu'avec trois ou quatre traitements du produit offert on s'assurera des vignes indemnes de toute attaque et que le raisin sera préservé de toute maladie. Tout cela avec 4 traitements !!... en 1932 !!!...

Tel recommande son produit qu'il dit « curatif », c'est-à-dire pouvant « guérir » du mildiou, alors que ce vendeur sait fort bien qu'il n'existe pas de produits cupriques capables de guérir la feuille ou le raisin attaqués.

Pourquoi vouloir induire en erreur le pauvre viticulteur mal informé ou trop crédule ? Et que de discours pour les autres maladies, et les parasites animaux...

Il y a surtout les affirmations d'*adhérence*, aussi variées qu'elles sont parfois trompeuses.

L'adhérence demeure, en vérité, la vertu primordiale des bouillies et des poudres. Nul ne peut nier qu'il est indispensable pour que les agents destructeurs du terrible mildiou puissent agir, qu'ils soient encore sur la feuille ou sur la grappe à l'instant ou la pluie cesse.

En effet, c'est dans les deux heures au plus qui suivent l'averse, quand l'eau demeure tranquille sur la feuille ou sur la grappe, que s'installe le parasite. C'est même pour cette raison que les taches de mildiou sont plus fréquentes sur les bords de la feuille ou au niveau de l'attache du grain de raisin, là où stagnent les gouttelettes de pluie ou de rosée.

Une bouillie ou une poudre que lavent les premières gouttes d'eau est condamnée à l'inaction, autant vaut ne pas s'en servir. C'est pour une raison identique qu'on a dû renoncer à l'emploi du sulfate de cuivre pur en solution, car à l'heure de l'action le sulfate de cuivre aurait disparu, emporté au début de la pluie. Tout le monde l'a abandonné.

Pendant l'hiver, viticulteurs, je vous le conseille, à vos heures perdues, vérifiez donc la valeur de vos traitements.

Pour cela, sur des feuillages verts persistants, ou mieux encore sur les vitres d'une fenêtre, essayez la résistance de la bouillie et de la poudre que vous désirez utiliser la saison prochaine.

Je vous recommande l'essai sur vitre qui vous permettra *de voir* ce qui se passera par temps de pluie.

Pour la bouillie, projetez-là sur un verre sec; pour la poudre, sur un verre *préalablement mouillé* ; laissez sécher, puis attendez la pluie ou si vous le préférez, projetez de l'eau avec votre pulvérisateur.

Regardez alors : si sur cette surface solide, rigide et sans mouvements la bouillie ou la poudre s'en vont à la première eau, modifiez votre choix ; vous perdriez inutilement, en vous servant du produit fugitif, votre temps, votre argent et votre récolte, car sur vos feuilles de vigne souples, mobiles, promptes à se déformer, sur vos grains de raisin arrondis, le départ sera encore plus rapide.

En résumé : par temps sec, un traitement avec la bouillie bordelaise épaisse alcaline (genre Cadoret) à intervalles espacés.

Par temps humides, sulfatez vos feuilles et poudrez vos raisins au moins après chaque grosse pluie. N'usez qu'avec prudence des engrais chimiques. Et surtout, *surtout*, n'employez que des produits dont vous connaîtrez *la tenue*, car le plus actif des anticryptogamiques ne peut agir s'il est absent au moment du besoin ; avant d'accuser d'impuissance le cuivre et ses composés, assurez-vous d'abord, que par votre négligence il ne sera pas disparu, au moment où il doit défendre votre récolte.

Professeur G. Villedieu,
Tours

TRAITEMENTS D'AUTOMNE ET D'HIVER

DES ARBRES FRUITIERS

C'est une vérité de tous les jours, qu'un verger abandonné à sa propre défense, périclite, malgré des façons culturales soignées et des fumures appropriées.

L'arbre doit, en effet, compter non seulement avec le terrain, mais aussi avec les parasites de toutes sortes qui entravent son développement, nuisent à sa végétation et réduisent souvent à néant sa production. Aussi dans l'impossibilité qu'il est de se défendre seul, l'artifice de l'homme doit y suppléer par une action énergique et judicieusement entreprise.

Il est donc nécessaire d'opposer aux déprédateurs, une lutte sans merci, dont les modalités varieront avec la cause et dont les résultats seront fonction de la connaissance plus ou moins exacte de celle-ci.

Or, selon les moyens employés, on pratiquera soit des traitements insecticides (contre les insectes), soit des traitements fongicides (contre les champignons cryptogames), soit des traitements mixtes (contre les insectes et les cryptogames), de même que l'on fera des traitements d'automne, d'hiver, de printemps et d'été ; des traitements préventifs et des traitements curatifs.

Le résultat se traduira par une production plus abondante, plus régulière, l'obtention de produits plus homogènes et l'augmentation de la proportion des fruits de bonne qualité.

Causes du dégât. — Ces causes étant connues (1), le remède étant basé sur les mœurs de l'insecte, le développement du cryptogame, etc

C'est pourquoi une pulvérisation ne saurait être pratiquée à un moment quelconque, il faut traiter contre un stade déterminé, point faible du cycle évolutif de l'espèce combattue. Nous n'envisagerons dans cet article que les traitements d'automne et d'hiver.

Traitements d'automne (coryneum des arbres à fruits à noyaux). — Cette maladie est due à un champignon parasite qui atteint les yeux, rameaux, feuilles et fruits du pêcher, abricotier, amandier, cerisier.

Les rameaux herbacés touchés par la maladie, de même que les yeux, se reconnaissent par un certain nombre de taches brunes, ovoïdes, avec formation de gomme, provoqués par la réaction des tissus attaqués.

En hiver, on voit sur les *rameaux aoûtés*, des yeux desséchés, de même qu'alentour le rameau est atteint.

Les feuilles envahies présentent des taches brunâtres parfois limitées par un liseret rougeâtre ; la partie tachée se desséchant tombe et la feuille percée de trous, semble criblée.

Les fruits malades sont également recouverts de petites taches brunes, laissant parfois exsuder de la gomme ; quant aux pédicelles, l'attaque se produisant pendant le développement des fruits, provoque leur dessiccation et il n'est pas rare de voir ceux-ci suspendus à l'arbre jusqu'à la récolte.

Quelque soit la partie attaquée, le champignon produit des spores qui peu-

---

(1) En cas de doute, envoyer des échantillons aux stations de recherches ou à la Direction des Services Agricoles.

vent germer non seulement à l'automne, mais une bonne partie de l'hiver sur les yeux et les rameaux ; au printemps et en été sur les feuilles et les fruits.

Aussi l'organisation de la défense sera-t-elle préventive, pour protéger l'arbre contre l'invasion dès la chute des feuilles, en novembre par exemple.

A cet effet, on utilisera la bouillie bordelaise. Certains expérimentateurs recommandant l'emploi de la bouillie concentrée ; 3 o/o sulfate de cuivre, 4 o/o de chaux ; d'autres considèrent la formule 2-3 comme suffisante.

Les essais que nous avons pu suivre ont toujours donné de bons résultats avec cette dernière concentration. Ce traitement, surtout s'il est suivi de pulvérisations d'hiver à la bouillie mixte étudiée plus loin est efficace contre la cloque.

Chenilles arpenteuses : Cheimatobia, brumatia, hybernia défoliaria. — Les papillons qui donnent naissance à nos chenilles connues sous le nom d'arpenteuses, vu leur façon de se déplacer, éclosent généralement de fin novembre à fin décembre avec des variantes, suivant les régions (plus précoce, en climat froid, Est par exemple).

Les femelles ne possédant que des ailes rudimentaires ne peuvent voler, aussi doivent-elles grimper sur les arbres, pour déposer leur ponte dans les fissures des écorces.

Il suffit donc pour les capturer de mettre sur le tronc des essences à haute tige, de la glu sous forme d'anneau avec une simple palette en bois.

La réussite de l'opération est liée à la qualité du produit utilisé et à l'époque de l'emploi.

Une bonne glu devra rester assez gluante pendant toute la montée des papillons et être placée avant l'apparition des premiers.

La largeur des anneaux pourra avoir 6 à 8 cent. et leur épaisseur 5 millim. environ.

Traitements d'hiver des arbres fruitiers en général. — Ces traitements ont pour but, outre un nettoyage complet du végétal, par destruction des lichens, mousses, algues qui nuisent à sa vigueur et permettent par l'humidité qu'ils entretiennent le développement des champignons parasites, de détruire un grand nombre d'œufs d'hiver, de pucerons, cochenilles, kermès, chématobie, psylles, etc. ; le phytopte du poirier passant l'hiver à l'état adulte, de même que les spores d'hiver de champignons provoquant la tavelure, le chancre du bois ou nectria, etc.

L'exécution de ce traitement mixte est donc capitale pour assurer l'hygiène de l'arbre.

Produits à utiliser. — A l'heure actuelle on emploie principalement les émulsions d'huile d'anthracène dans la bouillie bordelaise.

Certains praticiens s'adressent également avec succès aux bouillies sulfocalciques, à la dose de 10 litres à 30° Baumé, par hl. d'eau ou 5 litres à 35° (la concentration de ces bouillies s'exprimant en degré Baumé).

Leur inconvénient est d'attaquer les pulvérisateurs en cuivre. Mais le plomb résiste très bien ; le bronze est assez résistant, le laiton un peu moins. Quant aux huiles d'anthracène ce sont des huiles lourdes qui proviennent de la distillation des goudrons de houille ou coaltar à des températures variant de 270 à 400°.

Leur densité est d'environ 1.05-1.07.

Elles contiennent parfois des phénols qui sont utiles tant que leur proportion ne dépasse pas 3 à 5 o/o. Des brûlures graves pourraient, en effet, se produire si ce taux était dépassé.

Ces huiles brutes sont insolubles et ne resteraient jamais en suspension dans l'eau si elles n'étaient émulsifiées, c'est-à-dire si on ne leur adjoignait un corps pulvérulent (kaolin, tripoli, farine, etc.), permettant leur division en gouttelettes et enrobant celles-ci pour éviter qu'elles ne se ressoudent.

On obtient alors des huiles que le commerce vend sous le nom d'huiles solubles . En réalité elles sont plutôt pseudo-solubles.

Cette émulsification peut d'ailleurs être réalisée sur place par la fabrication d'une bouillie mixte (bouillie cuprique aux huiles minérales), comprenant : Sulfate de cuivre 2 k., chaux hydratée 4 k., huile anthracène 8 litres, eau 90 litres.

Celle-ci présente l'avantage d'être à la fois insecticide et fongicide.

Pour sa préparation on opèrera de la façon suivante :

D'une part, dissoudre le sulfate de cuivre dans 25 litres d'eau.

D'autre part, fabriquer un lait de chaux en utilisant 5 litres d'eau pour 4 k° de chaux.

Mettre alors l'huile dans le lait de chaux et l'émultionner en agitant.

Enfin verser ce mélange lentement et en agitant, dans la solution de sulfate de cuivre. Complèter à 100 litres.

En ce qui concerne les arbres à fruits à noyaux, la dose d'huile d'anthracène sera réduite à 5 litres.

Action des huiles d'anthracène. — Cette action est encore mal connue, mais un certain nombre d'hypothèses ont été émises.

On crut, tout d'abord, que leur efficacité était due à leur volatilisation et à leur absorption par les insectes.

Or, ces huiles ne doivent pas être très volatiles. Certains également émirent l'idée que l'huile pénétrant dans les trachées des insectes, l'émulsion se détruisait, les gouttes se fusionnant alors pour obstruer celles-ci et provoquer l'asphyxie.

Pour les cochenilles, l'action serait complétée par un ramollissement des carapaces et une dissolution de leur cire.

Les huiles ont également une action sur les œufs, celle-ci semble de nature mécanique en empêchant leur respiration.

Il se peut aussi que le produit pénètre directement.

Pour mettre tout le monde d'accord, disons plus simplement que les huiles agissent par contact.

Epoque la plus favorable au traitement hivernal. — Il est essentiel avant de traiter de s'assurer que la végétation soit en repos complet. A ce moment l'arbre est démuni de feuilles et peut être mieux atteint dans toutes ses parties ; il résiste davantage.

On évitera de traiter par temps pluvieux, quand il gèle ou quand il vente.

Dans ce dernier cas la pulvérisation est très mal faite et la quantité de bouillie utilisée trop grande par suite des pertes inévitables.

Le choix du moment est donc assez limité.

Ainsi que le signale M. Willaume, il ne s'agit pas de préconiser un traitement hâtif ou un traitement tardif, mais de se conformer aux exigences du moment.

Si à une période de progression de la tempérdture succède un temps

froid, on a des chances de se trouver à une époque de retrait de sève et on évitera de traiter, car la bouillie peut pénétrer alors plus profondément dans les tissus de l'arbre, surtout si une taille ou un élagage vient d'être effectué.

Le cultivateur sera donc bien avisé en ne laissant passer aucun des moments favorables.

Caractères d'une bonne pulvérisation. — L'arbre sera recouvert d'une couche mince continue, l'imprégnant bien, sans excès d'huile cependant pour éviter des brûlures aux écorces et aux bourgeons, d'où nécessité d'une émulsion stable pendant toute la pulvérisation ; on s'arrêtera dès que le liquide commence à couler.

Il peut être utile sur des arbres traités pour la première fois et en mauvais état d'entretien de répéter ce traitement pendant deux années consécutives. Sinon un traitement bien fait peut prolonger son action pendant deux ans. De plus il peut être avantageux de varier les traitements afin d'éviter un affaiblissement de la végétation et une accoutumance de certains parasites.

On pourra donc utilement faire succéder aux huiles d'anthracène de la bouillie sulfocalcique la fois suivante.

Quant à la quantité de liquide utilisée, elle varie suivant la forme et le développement de l'arbre. D'après les observations que nous avons pu faire, pour un pommier de plein vent normalement développé, il faut compter de 15 à 20 litres de bouillie et une durée de pulvérisation (chargement compris) de 20 minutes environ.

Choix des pulvérisateurs. — Il faut laisser délibérément de côté les petits appareils dont on se sert pour le traitement de la vigne ; la pression étant irrégulière et insuffisante.

Les appareils à pression préalable sont seuls à adopter. Ils ont l'avantage d'être moins fatigants puisqu'ils ne nécessitent plus un pompage constant pendant le travail et laissent une main de libre à l'opérateur.

Pour les appareils à dos d'une contenance de 15 litres, la pulvérisation s'effectue au début sous une pression de 6 kilogs pour se terminer à 3 k° charge initiale d'air, pompée une fois pour toutes dans l'appareil.

D'autres permettent de travailler entre 4 k° (pression d'air initiale) et 12 k° (pression obtenue, par le liquide pompé dans le pulvérisateur et y compressant l'air).

Sur ces appareils s'adaptent des lances courtes à jet réglable (brouillard ou jet direct) servant pour les parties les plus accessibles de l'arbre, puis des lances montées sur bambous pour atteindre le sommet des hautes tiges. Les bambous de 3 mètres sont suffisants ; ceux de 4 mètres sont plus lourds plus encombrants, donc plus difficiles à manier.

On débutera par le sommet de l'arbre au moment où la pression est la plus forte, 6 ou 12 k° suivant l'appareil et on terminera à 3 ou 4 k°, par la base. Ces appareils sont recommandables pour une plantation pouvant comprendre de 50 à 100 arbres.

Au-dessus, il faut avoir recours aux appareils à traction animale ou à moteur.

Soins d'entretien des pulvérisateurs. — Nettoyer l'appareil à l'eau après le travail et le faire fonctionner quelques instants.

Visiter de temps à autre les tamis filtres et enlever les impuretés.

Revoir avant chaque campagne les cuirs des soupapes.

Après emploi des bouillies à base d'huile d'Anthracène, faire tremper les cuirs dans l'huile.

Conclusions. — Nous venons de passer en revue les traitements qu'il y a lieu d'entreprendre pendant cette période qui s'étend du début de l'automne à la fin de l'hiver.

Puissent ceux, qui s'intéressent à la production du fruit beau et sain comprendre tout l'intérêt qui s'attache au facteur « qualité », alors que la concurrence devient chaque jour plus sévère de la part de l'Etranger.

Le défense de nos vergers ne peut être entreprise avec chances de succès que par la connaissance exacte des maladies et insectes dévastateurs de ces cultures, ainsi que par l'emploi judicieux de traitements ad hoc.

Cette première offensive sera ensuite complétée par une action décisive au printemps, car il ne faut pas oublier que les pulvérisations hivernales n'atteindront et ne peuvent atteindre que les parasites qui se trouvent à ce moment sur l'arbre.

Or il existe sous celui-ci et d'une façon plus générale sur le sol, une infinité de germes (tavelure par ex.; d'insectes (vers des pommes et poires) qui causeront pendant la végétation ou à certains stades de celles-ci d'autres dégâts.

L'arbre en effet aura mis des pousses nouvelles, des fleurs, des fruits qu'il faudra à leur tour protéger.

Ce sera le rôle des traitements de printemps et d'été ; nous y reviendrons à cette époque.

Mais d'ores et déjà, il y a lieu d'entreprendre la lutte, et s'il est vrai que l'on n'a rien sans peine, il n'est pas moins vrai que le résultat final comptant seul, le profit restera à ceux qui n'auront rien négligé pour se l'assurer.

C. HOUDAYER
Professeur d'Agriculture
Adjoint à la Direction des Services Agricoles
de la Savoie.

LA BOURGOGNE EST ENFIN DÉLIMITÉE

I. Des prescriptions du jugement de Dijon

La Bourgogne est effectivement délimitée, car le jugement du Tribunal de Dijon, en date du 29 avril 1930 est devenu définitif sans discussion possible, à la date du 1er avril 1932.

Le Tribunal a jugé que le territoire de la Bourgogne viticole est exclusivement constitué par les départements de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de la Saône et-Loire et par l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône.

Par conséquent, il exclut de la Bourgogne viticole, les 22 communes du département de l'Ain, admises par la Commission mixte.

En outre, il inclut dans la Bourgogne viticole, les deux cantons de Thizy et d'Amplepuis de l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône, que n'avait ni admis, ni exclus le Tribunal de Villefranche, le 22 décembre 1922.

Enfin, il exclut de la Bourgogne viticole, tout l'arrondissement de Lyon.

Ce jugement confirme par conséquent, tous les jugements antérieurs, au point de vue des limites de la Bourgogne viticole.

*
* *

Mais cela ne veut pas dire que toutes les communes de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de la Saône-et-Loire et de l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône peuvent user de l'appellation Bourgogne, pour tous leurs cépages et pour tous leurs terrains.

Tout d'abord, le jugement confirme que les hybrides producteurs directs sont définitivement exclus du bénfice de toute appellation, conformément à la loi du 22 juillet 1927, qui a cassé tous les jugements antérieurs, ayant en Bourgogne, accordé une appellation aux dits hybrides. Peut-être n'est-il pas inutile de rappeler la définition des hybrides, proposée par M. Guillon, ancien inspecteur général de l'Agriculture :

« Les hybrides producteurs directs sont des cépages provenant d'une hybridation naturelle ou artificielle, de vignes d'origine américaine, soit entre elles, soit avec des cépages issus du Vitus Vinifera. Ces hybrides sont utilisés soit franc de pied, soit greffés, pour la production de raisins de cuve, ou de raisins de table. »

Le jugement de Dijon du 29 avril 1930 reconnaît :

1° L'appellation Bourgogne (tout court) pour le Pinot rouge et le Pinot blanc (dit Chardonnay ou Beaunois), de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de la Saône-et-Loire et de l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône ;

2° L'appellation Bourgogne (tout court) pour le Gamay noir à jus blanc, de la Saône-et-Loire et de l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône ;

3° L'appellation « Bourgogne grand ordinaire ou ordinaire », au choix du déclarant, pour les autres cépages de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de la Saône-et-Loire et de l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône ;

4° L'appellation « Bourgogne passe-tous-grains » pour le mélange de Pinot et de Gamay ;

5° L'appellation « Bourgogne des environs de..... » ou « Bourgogne X. » (X étant le nom de la commune), pour les vins grands ordinaires ou ordinaires du département de l'Yonne ;

6° L'appellation « Bourgogne mousseux », pour tous les plants fins et non fins, à la condition que la fabrication du vin mousseux soit faite :

a) Dans la Bourgogne viticole ;
b) Par la méthode champenoise.

*
* *

Le Tribunal de Dijon n'a pas seulement statué sur l'appellation générale Bourgogne et sur la question du cépage. Il ne faudrait pas croire que telle exploitation se trouvant dans le périmètre bourguignon, puisse user librement de l'appellation afférente à chaque cépage, reconnue par le Tribunal de Dijon. C lui-ci impose une condition supplémentaire : celle de l'aire de production.

Qu'est-ce que l'aire de production ? D'après la loi du 22 juillet 1927, c'est la surface consacrée par les usages, et comprenant les communes ou parties de communes, propres à produire le vin de l'appellation (autrement dit aptes à produire une qualité digne de l'appellation).

Ceci revient à dire que deux conditions supplémentaires devront être remplies, pour qu'une commune donnée puisse bénéficier de l'appellation consacrée ; pour les Pinots, par exemple, il faudra :

1° Qu'elle ait depuis longtemps cultivé du Pinot ;

2° Que la nature du terrain de ladite commune, soit apte à produire la qualité correspondante à l'appellation réputée qu'est Bourgogne.

Ainsi donc, la question de la limitation de la culture du Pinot, se trouve à nouveau posée.

Quoi qu'il en soit, ce jugement de Dijon pose un principe, mais n'en fixe pas les modalités d'application. De nouveaux jugements devront intervenir dans l'Yonne, dans la Côte-d'Or, dans la Saône-et-Loire et dans l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône, pour statuer sur cette question de l'aire de production.

II. Répercussion du Jugement de Dijon sur les Jugements antérieurs à la loi du 22 juillet 1927

Cette question est, paraît-il, actuellement controversée en Bourgogne. Aussi, apparaît-il nécessaire de reproduire la consultation que nous a fournie à la date du 14 août 1927, un avocat près la Cour d'appel de Lyon :

« Vous avez bien voulu me demander mon avis sur la situation qui résulte de la loi du 22 juillet 1927, en ce qui concerne les jugements ou arrêts définitifs de délimitation, rendus en vertu de la loi du 6 mai 1919...

1° « Les jugements ou arrêts déjà rendus, subsistent avec toute leur force juridique, en tant qu'ils ont opéré des délimitations géographiques. La loi nouvelle n'a en aucune façon, pour but, ni pour résultat, de porter atteinte à ces délimitations. Les conditions nouvelles qu'elle exige pour qu'un vin ait droit à une appellation, s'ajoutent aux conditions antérieures, relatives à l'origine géographique, mais ne les modifient pas. C'est donc à l'intérieur des régions déjà délimitées, et telles qu'elles ont été délimitées, que la loi nouvelle aura à jouer... . . . .

2° « Mais les jugements ou arrêts de délimitation ont donné lieu, non seulement à des droits acquis, au sens propre du mot, mais à des espérances, à ce que les anciens juristes appelaient « de simples expectatives ». Ils ont créé chez les producteurs des zones délimitées, l'espoir de voir toutes leurs récoltes futures, pendant un nombre illimité d'années, bénéficier de la même appellation d'origine. La loi nouvelle a-t-elle porté atteinte à ces espérances ? Les producteurs dont il s'agit, pourront-ils invoquer à l'encontre de la loi nouvelle, la « chose jugée » ? Si, par exemple, leurs vins proviennent d'hybrides producteurs directs, pourront-ils persister à bénéficier pour leurs récoltes futures, de l'appellation d'origine, en se prévalant du jugement définitif de délimitation, dont ont bénéficié leurs récoltes antérieures ?

« Non, à mon avis, car :

A « S'il en était autrement, la loi nouvelle manquerait totalement son but, qui a été de consacrer les usages de production, ayant fait la valeur des appellattons d'origine, et de mettre un terme au péril que l'insuffisance de la loi de 1919 faisait courir à la renommée de nos grandes marques. Ce but est indiqué partout dans les travaux préparatoires de la loi de 1927 ; et il s'est tellement incorporé à la loi elle-même, dont il constitue la véritable raison d'être, qu'on ne saurait admettre aucune interprétation en application de cette loi, qui irait directement à l'encontre de ce but.

B « La solution contraire créerait, d'ailleurs, des inégalités absolument choquantes entre les régions pour lesquelles existe un jugement définitif de délimitation, et les régions voisines non encore judicieusement délimitées.

C « Tous les orateurs qui ont pris la parole à la Chambre, sur ce sujet, paraissent au fond, malgré leurs divergences dans leur façon de s'exprimer, l'avoir admis dans cette solution, et l'avoir considérée comme allant de soi..:

D « Je sais bien que certains seraient tentés d'objecter que le principe de la non-rétroactivité des lois, s'oppose à ce qu'une loi nouvelle, sauf si le législateur le déclare expressément, porte atteinte aux effets d'un jugement rendu sous l'empire d'une loi ancienne. Mais ce serait oublier que nous ne nous trouvons pas ici, en présence de jugements ordinaires, tranchant une difficulté juridique concrète entre deux plaideurs déterminés, mais de véritables règlements posant, une fois pour toutes, une règle générale qui s'appliquera, pour l'avenir, à une série indéfinie de personnes se trouvant dans des situations semblables. Or, des règlements de ce genre sont toujours modifiables du fait de nouvelles lois. Une délimitation législative ou administrative serait, de plein droit, modifiée par la loi nouvelle. Il ne saurait en être autrement d'une délimitation judiciaire. La forme (jugement), ne saurait nous faire oublier le fond (délimitation). Le principe de la non rétroactivité des lois se trouve suffisamment respecté dans notre espèce, par la distinction faite tout a l'heure entre les effets déjà réalisés de ces jugements et leur effets espérés... »

***

Il convient donc d'examiner dans leur ordre chronologique, les principaux jugements rendus en Bourgogne, antérieurement à la loi du 22 juillet 1927, et cela comparativement avec les décisions du Tribunal de Dijon, en date du 29 avril 1930.

Le seul jugement qu'il y ait lieu d'examiner, à la lumière de ces données nouvelles, est celui de Beaune du 24 avril 1925.

Les Pinots rouges ou blancs, peuvent seuls bénéficier de l'appellation Bourgogne, ou de l'appellation communale tout court, ou de l'appellation du lieu dit, c'est-à-dire du cru.

Les Gamays et les Melons doivent être déclarés comme Bourgogne ordinaire, ou Bourgogne-Gamay, ou Bourgogne-Melon », ou sous l'appellation communale on cadastrale suivie d'un des deux qualificatifs « Ordinaire; Gamay ou Melon ».

Les Passe-tout-grain (qui, théoriquement tout au moins, sont un mélange dans des proportions indéterminées de Gamay et de Pinot) doivent être déclarés comme « Bourgogne Passe-tout-grain, ou Bourgogne grand ordinaire », ou sous l'appellation communale ou cadastrale, suivie de « Passe-tout-grain ordinaire »

Les Alligotés doivent être déclarés comme « Bourgogne grand ordinaire » ou « Bourgogne-Alligoté » ou sous l'appellation communale suivie de « Grand ordinaire » ou de « Alligoté ».

L'exemple concret ci-après peut être donné, pour la commune de Vosne-Romanée :

1° Pour le produit du Pinot rouge ou du Chardonnay, on peut utiliser les appellations :

a) Bourgogne (tout court)
b) Vosne-Romanée (tout court);
c) Vosne-Romanée (suivi ou précédé du nom du cru);
d) Romanée (c'est-à dire le nom du cru seul).

Cependant, il faut signaler que le Tribunal a admis pour les communes de l'arrière côte, l'appellation du type ci-après : « Pinot de Mandelot ».

Pour le cépage Gamay, utiliser l'une ou l'autre des appellations suivantes :

a) Bourgogne ordinaire ;
b) Bourgogne Gamay ;
c) Ordinaire Bourgogne ;
d) Gamay-Bourgogne ;
e) Vosne-Romanée ordinaire ;
f) Ordinaire Vosne-Romanée ;
g) Vosne-Romanée Gamay ;
h) Gamay Vosne-Romanée ;

Pour un mélange de Pinot et de Gamay, utiliser l'une des appllations ci-après :

a) Bourgogne Passe-tout-grain ;
b) Passe-tout-grain Bourgogne ;
c) Bourgogne grand ordinaire ;
d) Grand ordinaire Bourgogne ;
e) Vosne-Romanée Passe-tout-grain ;
f) Passe-tout-grain Vosne-Romanée ;
g) Vosne-Romanée ordinaire ;
h) Ordinaire Vosne-Romanée ;

Pour le plant Alligoté :

a) Bourgogne grand ordinaire ;
b) Bourgogne Alligoté ;
c) Vosne-Romanée grand ordinaire.

Pour le cépage Melon :

a) Bourgogne ordinaire ;
b) Vosne-Romanée ordinaire ;
c) Bourgogne Melon.

Conformément à l'article 12 de la loi du 6 mai 1919, le commerce peut sortir le Vosne-Romanée, comme Bourgogne, — le Vosne-Romanée comme Bourgogne ordinaire, — le Vosne-Romanée Passe-tout-grain comme Bourgogne grand ordinaire, etc...

Il est même en droit de sortir l'une quelconque de ces appellations, sous une marque de fabrique exclusive d'appellation.

Il nous semble que le jugement de Beaune s'applique, sinon à tout l'arrondissement de Beaune, du moins aux communes de Vosne - Romanée, Auxey-Santenay, Chassagne-Montrachet, Saint-Aubin, Puligny-Montrachet, Auxey-Duresses, Monthelie, Beaune, Savigny-lès-Beaune, Chorey, Pernant-Vergelesses, Pommard, Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny, Corgoloin, Comblanchien, Premeaux, Nuits-Saint-Georges, Flagey-Echezeayx, Vougeot, Meursault, Saint-Romain, Mavilly, Corpeau.

En tout cas, ce jugement ne s'applique pas à l'arrondissement de Dijon.

La comparaison des jugements de Beaune du 24 avril 1925, et de Dijon du 29 avril 1930, ne peut avoir d'utilité que pour le seul arrondissement de Beaune, et même pour les seules communes visées par le jugement de Beaune, du 24 avril 1925.

Les deux jugements reconnaissent l'appellation Bourgogne (tout court) au produit du Pinot rouge, et du Pinot Chardonnay.

Les deux jugements admettent l'appellation « Bourgogne grand ordinaire ou Bourgogne ordinaire » pour les autres cépages.

L'appellation Bourgogne Passe-tout-grain est reconnue par les deux jugements pour le mélange du Pinot et du Gamay.

Seul le jugement de Dijon accorde l'appellation « Bourgogne mousseux » pour tous les cépages, à la condition que la fabrication du vin mousseux soit faite dans la Bourgogne viticole et qu'elle soit faite par la méthode champenoise.

Le jugement de Dijon ne se prononce pas sur les autres appellations visées par celui de Beaune. Dijon se contente de donner acte des réserves formulées par les syndicats intervenants, en ce qui concerne ces autres appellations.

III. **Répercussion du jugement de Dijon sur les jugements postérieurs à la loi du 22 juillet 1927**

Il convient de n'examiner dans ce chapitre que les jugements rendus dans l'Yonne. Pour les autres, l'étude est tout à fait inutile.

En ce qui concerne l'appellation Bourgogne tout court, la région chablisienne est soumise au jugement de Dijon du 29 avril 1930. Ceci revient à dire que les producteurs de Chablis et de Grand-Chablis, peuvent utiliser l'appellation Bourgogne (tout court), et que le commerce peut sortir le Chablis comme Bourgogne.

Il est bien évident que le « Bourgogne des environs de Chablis », ne peut pas devenir du Bourgogne (tout court), soit à la production, soit dans la circulation.

Mais il nous semble que ce « Bourgogne des environs de Chablis », peut être déclaré à la mairie, ou peut être sorti par le commerce, comme « Bourgogne Grand ordinaire », ou « Bourgogne ordinaire ».

La commune de Saint-Bris, délimitée à Auxerre le 26 février 1930, se trouve également délimitée par le jugement de Dijon du 29 avril 1930. Ceci revient à dire que les vins de cette commune ne peuvent être déclarés ni circuler sous l'appellation Bourgogne (tout court), car les deux expressions : Bourgogne et Saint-Bris, constitutives de l'appellation « Bourgogne Saint-Bris », doivent être inséparables l'une de l'autre, ainsi que l'ont décidé Auxerre et Dijon.

Mais il nous semble que les vins de Saint-Bris pourront être déclarés et pourront circuler sous l'appellation « Bourgogne grand ordinaire » ou « Bourgogne ordinaire ».

Quant à la commune d'Irancy, délimitée à Auxerre, le 24 décembre 1930, il ne nous semble pas que ses vins pourront être déclarés et pourront circuler sous l'appellation « Bourgogne grand ordinaire » ou « Bourgogne ordinaire ». Le jugement du 24 décembre 1930, prohibe pour cette commune, toute appellation autre que « Bourgogne Irancy ».

Mais nous donnons ces deux appréciations relatives à Saint-Bris et à Irancy, sous les réserves les plus expresses.

Enfin pour achever le tableau, signalons que les producteurs qui n'ont pas, pendant la période des vendanges de 1932, respecté les prescriptions du jugement de Dijon en date du 29 avril 1930, lors de leurs déclarations de récoltes, à la mairie de leur communne, peuvent être déférés devant le Tribunal correctionnel ; rappelons qu'en matière d'appellation d'origine, la bonne foi n'est pas admise.

Pratiquement, les producteurs de l'arrondissement de Lyon et les producteurs de l'Ain, qui auraient utilisé l'appellation Bourgogne, sont passibles de poursuites correctionnelles.

R. BICHET.

ESSAIS SUR BLÉ EN 1932

FERME EXPÉRIMENTALE D'AUBORD

La présente note comporte les observations particulières faites sur les champs d'essais de blé à la Ferme Expérimentale, d'Aubord, par M. Billon, ingénieur agricole, ainsi que les renseignements qu'ont bien voulu nous fournir les agriculteurs qui, en 1931, avaient reçu quelques variétés de blé et ont participé au concours de culture du blé du mois de juillet.

Conditions climatériques de la campagne 1931-1932. — Comme en 1930, la culture du blé a causé dans le département du Gard une grande déception aux agriculteurs. Elle fut d'autant plus vive qu'à la veille de la récolte, dans le courant du mois de juin, l'aspect des champs de céréales et de blé, en particulier, promettaient une belle récolte. D'autre part, à cette époque, le cours du blé se maintenait à un niveau suffisant pour permettre aux agriculteurs de tirer un bénéfice de cette culture.

Les observations que nous fîmes dans ce journal, en 1930, peuvent être répétées exactement pour 1932 : récolte déficitaire, faible poids spécifique et mauvaise qualité du grain, présence d'un grand nombre de graines étrangères. Mais il convient d'y ajouter une cause aggravante : c'est la chute du cours de blé pendant ces derniers mois. Aussi, à l'heure actuelle, un grand nombre d'agriculteurs, contrairement à leurs habitudes, ont encore, en réserve, dans des conditions plus ou moins favorables de conservation, la presque totalité de leur récolte de blé. Les moins favorisés ont obtenu un grain si défectueux qu'ils n'ont d'autre espoir que de le vendre pour l'alimentation du bétail. C'est une bien mauvaise année pour les agriculteurs du Gard qui ont une récolte de vin très déficitaire et ne peuvent vendre leurs céréales à un cours rémunérateur.

Conditions climatériques de la campagne 1931-1932. — Les pluies peu abondantes, mais successives de l'automne ont gêné les ensemencements dans les terres d'allùvions les plus favorables à la culture du blé. Quelques emblavures ont en même temps été détruites par suite du débordement des cours d'eau. Pour combler ce déficit de surface, la plupart des agriculteurs ont exécuté des semailles très tardives, dans de mauvaises conditions.

En janvier, la quantité d'eau tombée a été moyenne, tandis que celle de février fut insignifiante provoquant une sécheresse anormale. Mais les pluies du mois de mars ont mis un terme heureux à la sécheresse du mois de février. En avril et en mai, bien que la quantité d'eau tombée soit sensiblement égale à la normale, les pluies ont été réparties sur un grand nombre de jours. Avec le mois de juin, la situation s'aggrave et des pluies d'orage, avec d'abondantes chutes d'eau se succèdent fréquemment. A titre d'indication signalons que la moyenne mensuelle, en juin, de hauteur de pluie pour l'ensemble du département est de 116 millimètres en 7 jours, contre 16 millimètres en 2 jours pour l'année 1931. Au début du mois de juillet,

au moment des moissons, des pluies fréquentes et anormales causent de graves préjudices à la rentrée des céréales déjà très atteintes par l'échaudage. La température a été modérée jusqu'en janvier, puis elle s'est abaissée à la suite de grands froids, au cours du mois de février, et elle est demeurée au-dessous de la normale depuis mars jusqu'en juillet. Cependant l'épiaison des différentes variétés s'est produite sensiblement à la même époque que les autres années, soit du 10 au 15 mai.

Les conditions climatériques de cette campagne dans le département sont donc bien différentes de celles des régions à blé dont les rendements sont bons. L'influence prépondérante du climat a été particulièrement dure pour la plupart des variétés de blé : cependant ce sont des conditions anormales dont la fréquence ne semble pas définitivement établie.

Observations relatives à la végétation du blé. — A cause du mauvais temps de l'automne, il y a eu 2 périodes de semailles : les blés semés de bonne heure, fin septembre, courant octobre et ceux semés pendant le mois de décembre. La végétation des premiers s'est poursuivie dans des conditions normales et la sécheresse et le froid du mois de février ne les ont pas gravement atteints. Mais à partir du mois de mai, un peu avant l'épiaison, l'humidité excessive a provoqué une forte attaque de rouille qui est venue se compliquer de verse, provoquée par les pluies orageuses du début de juin. Il y a lieu de remarquer qu'il s'agit ici d'une verse accidentelle, peu fréquente dans d'autres pays, mais assez répandue chez nous. Des tourbillons de vent, des rafales de pluie ont couché les céréales, réputées inversables, alors que d'autres blés, sensibles à la verse, ont bien résisté, parce que, abrités des vents ou placés en dehors de la zone orageuse.

Au moment de la floraison, l'aspect des céréales était particulièrement beau et à ce moment-là les agriculteurs ne manquaient pas de manifester leur satisfaction. Les quelques jours de brouillard et de soleil du mois de juin ont détruit les plus belles espérances ; l'humidité excessive a provoqué une violente attaque de rouille et l'échaudage, dû aux coups de chaleur, ont empêché la migration des éléments nutritifs dans les grains en voie de formation. Alors que dans d'autres régions, les céréales ont donné de bons rendements et un poids spécifique élevé, dans le département beaucoup de blés ont produit de maigres récoltes, dont le grain n'est utilisable que pour l'alimentation du bétail.

Pour les céréales semées dans le mois de décembre, la végétation a été moins belle, les mauvaises herbes ont été particulièrement nombreuses, le rendement et la qualité des grains beaucoup plus déficitaire. La rouille favorisée par l'humidité semble être la grande coupable des mauvais rendements obtenus.

Le tableau ci-dessus dans lequel sont reportées les observations sur le blé en 1932, à la Ferme Expérimentale d'Aubord, demande quelques précisions. Les rendements figurant à l'hectare ne présentent qu'un intérêt comparatif. Les erreurs commises pour chaque parcelle, multipliées par un coefficient peuvent laisser croire à des rendements très élevés. A titre indicatif signalons que le rendement moyen en grande culture à la Ferme Expérimentale a été de 17 quintaux de grain à l'hectare.

Le faible rendement du Villa Glori s'explique aisément par le fait que mûr de très bonne heure, les moineaux particulièrement nombreux dans cet endroit ont détruit ou gaspillé un grand nombre d'épis.

FERME EXPÉRIMENTALE d'AUBORD

Observations sur Blé en 1932

Nos	VARIÉTÉ	DATE	SENSIBILITÉ				RENDEMENT à l'hectare
		Épiaison	Rouille	Charbon	Verse	Echaud^ge	Grains
							quintaux
1	Zara Strampelli	13 Mai	3	3	3	4	33
2	Riéti famille II	11 —	0	8	5	2	27
3	Iris	10 —	3	8	0	1	36
4	Villa-Glori	30 Avril	2	0	0	3	11
5	Mentana	26 —	3	0	7	2	21
6	Cervaro	15 Mai	8	0	6	3	22
7	Varone Strampelli	14 —	3	4	3	2	23
8	Médéah	15 —	0	0	9		
9	Blé dur 253 Miège	4 —	1	0	9	récoltés ensemble	
10	Blé dur 250 Miège	9 —	3	3	9		
11	Virgilio	10 —	0	6	3	1	31
12	Luigia Strampelli	13 —	7	8	6	2	28
13	Gironde	12 —	5	0	0	7	27
14	G. 4 (Préparateur Etienne)	16 —	3	1	0	2	31
15	Saissette 54 barbue (Fondard)	14 —	3	1	4	1	14
16	Moyencourt	15 —	8	2	0	5	23

Sensibilité — 0 nulle 5 moyenne 10 complète.

Le rendement déficitaire de la Saissette 54 barbue est dû à la verse, causée par un tourbillon de vent qui a affecté cette variété. Cette même variété s'est montrée supérieure à l'hybride hâtif inversable ; dans une autre région elle a, en grande culture, donné 28 quintaux de grain à l'hectare, contre 20 quintaux pour l'hybride hâtif inversable.

Hybride hâtif inversable. — La sensibilité à la rouille de cette variété lui a été particulièrement préjudiciable cette année. Dans bien des situations, son grain a été fortement échaudé et le rendement très faible. Il est évident que si de semblables conditions climatériques devaient se renouveler fréquemment, cette variété serait délaissée par les agriculteurs.

L'Iris. — Cette variété obtenue par M. Lefèvre, professeur à l'Institut national Agronomique, faite pour les régions méridionales, s'est admirablement bien conduite. Bien résistante à la rouille et à l'échaudage malgré l'absence de barbe, a produit le rendement le plus élevé dans le champ d'expérience. M. Lefèvre nous ayant lui-même fourni la semence, cette variété a présenté une grande pureté.

Zara Strampelli. — Cette variété qui présente de grandes analogies avec le Carlotta s'est très bien comportée et ses mérites semblent se confirmer ; d'ailleurs, elle se répand chaque année davantage dans le département.

Préparateur Etienne. — Cette variété que nous cultivions pour la première fois dans le champ d'expérience en grande culture, s'est montrée supérieure à l'hybride hâtif inversable, plus résistante à la rouille. Les agriculteurs auront intérêt à l'essayer en comparaison, soit avec l'hybride hâtif inversable, soit avec l'Iris, afin d'en contrôler les qualités en grande culture.

Riéti Famille II. — Malgré sa sensibilité au charbon et en raison de ses nombreuses qualités, cette variété occupera bientôt une large place dans le département. Dans le champ d'expérience, en grande culture et chez les nombreux agriculteurs qui en ont ensemencé, il a donné des rendements raisonnables dans les terres à Saisette et à Tuzelle.

Virgilio. — C'est encore une variété italienne qui a attiré l'attention des agriculteurs qui l'ont cultivée. Semi-aristé, d'une paille moyenne, ce blé a montré une très grande résistance à la rouille sur les 3 ou 4 points du département où il a été cultivé dans des situations très différentes. Un agriculteur nous dit avoir obtenu, en grande culture, pour 160 kilogs de semence, 3.200 kilogs de grains pesant 78 kilogs à l'hectolitre. Sa résistance à l'échaudage et la beauté de son grain lui ont valu d'être acheté par les agriculteurs du voisinage à un prix très rémunérateur. Il convient naturellement de ne rien exagérer et de le voir encore à l'épreuve pendant plusieurs années, pour juger de sa valeur au point de vue cultural.

Blés durs. — Nous regrettons beaucoup que la sensibilité à la verse de ces variétés ne nous aient pas permis d'obtenir des rendements comparés. A l'heure actuelle, les blés durs, malgré leur grande rusticité paraissent jouir d'une moindre faveur, depuis que le commerce les achète difficilement et à un prix toujours inférieur aux blés tendres.

Conclusions. — Il est curieux de constater que le choix des variétés de blé demeure toujours un problème délicat. Quelques agriculteurs auront fait cette année la cruelle expérience de l'insuffisance de quelques variétés de

blé, excellents dans le Nord, mais manquant de précocité pour la région méridionale.

Nous ne saurions trop répéter qu'une variété ne doit être définitivement mise en grande culture que lorsque l'agriculteur lui-même l'a étudiée en grande culture pendant plusieurs années.

Voici parmi les nombreuses variétés susceptibles de donner de bons résultats, quelques-unes d'entre elles auxquelles l'agriculteur pourrait avoir recours :

Pour les très bonnes terres :

Hybride hâtif inversable, Zara Strampelli, Iris, Préparateur Etienne, Varone. Essayer : Villa Glori, Virgilio.

Pour les bonnes terres :

Iris, Gentile Rosso, Carlotta, Riéti II, Zara, Saissette 54. Essayer : Mentana.

Pour les terres moyennes :

Gentile Rosso, Riéti II, Tuzelle, Saissette.

Il est bien entendu que ce n'est pas là une liste limitative et qu'il existe d'autres variétés intéressantes.

L. PEYRIÈRE,
Professeur d'Agriculture.

LE JAOUMET

(avec une planche en couleurs)

Le raisin représenté dans notre planche en couleurs est un raisin de table, cultivé jusqu'ici à peu près exclusivement dans une région limitée des Pyrénées-Orientales : vignoble des environs d'Espira de l'Agly. Il est plus connu des ampélographes et des amateurs de variétés de vignes sous le nom de Madeleine de Jacques, Jaoumet = Jacques et aussi sous celui de St-Jacques des Pyrénées-Orientales.

Pulliat le décrit dans son « Vignoble » et dans ses « Raisins précoces » pour la table et la cuve, mais il ne formule que des hypothèses sur son origine.

Le raisin est habituellement plus compact et plus volumineux que ne l'indique la planche. Il mûrit un peu avant le Chasselas, et arrive sur le marché tout de suite après les Chasselas d'Algérie, en bénéficiant encore de hauts prix.

Sa culture est un peu spéciale, car il faut à tout prix qu'il mûrisse avant nos chasselas.

Toutes les questions qu'elle comporte feront l'objet d'une étude approfondie, qui sera publiée ici sous peu. Rz.

DEUX OUVRAGES FÉMININS DE L'YONNE

Nous avons reçu deux ouvrages émanant de femmes de l'Yonne.

L'un sur la Cité universitaire de Paris et son rôle social, thèse de doctorat en droit de Mlle Madeleine Priault, l'autre recueil de poésies écrit de 1864 à 1931 par Mme Hélène Dedet-Hollier : De mon Cœur à ma Lyre ; « J'ai quatre fois vingt ans... »



Le Jaoumet

Tous deux intéressent les viticulteurs sans que les auteurs s'en doutent.

Pas un mot du vin n'est dit dans le premier ouvrage, mais l'Association de propagande pour le vin à Béziers sait qu'on y considère cette boisson comme un ennemi, qu'on y a refusé les offres de vin gratuit que nous avons faites sous diverses formes. On y pousse l'élite mondiale à la « sécheresse », sauf pour les étudiantes qui possèderont une salle. . de thé ! (page 106.)

Les départements viticoles qui ont envoyé des capitaux pour la création d'une chambre d'étudiant pourraient s'informer auprès des occupants.

Ce sont l'Aube, les Bouches-du-Rhône, la Charente, le Cher, L'Indre-et-Loire, la Loire, le Loiret, le Lot-et-Garonne, la Marne, Oran, le Puy-de-Dôme, les Pyrénées-Orientales, le Haut-Rhin, la Saône-et-Loire, le Var, le Vaucluse par subvention des conseils généraux.

Le Rhône, le Lot, la Charente-Inférieure, l'Italie, le Maroc, les Réseaux de chemins de fer, la Ville de Reims par fondations particulières.

Ils trouveront dans l'ouvrage de Mlle Priault, édité chez Rousseau, à Paris V^e^ (30 francs), les détails sur le fonctionnement de cette Cité sans l'ombre d'une critique, ce qui est étonnant dans une « thèse ».

Or, selon nous, cette « congrégation » retirant les étudiants de la vie publique retarde la formation de leur caractère et leur utilité en leur enlevant la connaissance des milieux ouvriers et autres que fréquentent les étudiants libres.

On fabriquera de plus en plus des savants à œillères en marge de la Société qui souffriront dans la lutte pour la vie et feront souffrir les populations qu'ils dirigeront maladroitement.

Il y a donc place pour une nouvelle thèse en réponse à ce premier ouvrage, qui pose bien le problème vu sous l'angle des fonctionnaires de l'Université.

*
* *

L'ouvrage de Mme Dedet-Hollier (400 pages, 12 fr. chez l'auteur, à Toucy-Yonne) n'est au contraire rempli que d'expérience et de psychologie individuelle.

Toutes ses poésies ont été écrites pour des cas particuliers, par exemple pour la mort d'une modeste ouvrière :

L'épitaphe à graver de cette vie honnête, se résume en ces mots : Travail et probité !

Un grand nombre hélas constituent les oraisons funèbres des morts de la guerre au fur et à mesure qu'ils étaient enterrés à Toucy.

Parmi les plus touchantes, celles qui visent les attitudes d'enfant :

TOUT SON CŒUR DANS UN MOT

Un beau petit enfant, de trente mois à peine,
D'un air très sérieux, regardait le tableau
Représentant Jésus demandant un peu d'eau
Que retirait du puits une samaritaine :

Le bambin admirait l'amphore toute pleine,
Le col du vase antique, aux anses en arceau,
Le geste de la femme, et le petit agneau,
Buvant au ruisselet, que formait la fontaine.

Grand'maman souriait... amusée elle aussi ;
« Cher mignon, si Jésus venait un jour ici,
« Et qu'il te demandat un verre d'eau... j'espère
« Que, toi qui l'aime tant, ô mon doux chérubin,
« Tu le lui donnerais ?
L'Enfant dit : Moi, grand'mère,
« J'embrasserais Jésus en lui donnant du vin ».

Voilà une poésie qui coule de source bien française et non anglo-saxonne.

Gurgy-sur-Yonne, février 1932.

Pierre LARUE.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MEDITERANNÉE

Visitez les îles Baléàres en partant de Marsei le

Marseille ouvre les voies du soleil : Côte d'Azur, Afrique, Orient. Chaque jour de grands paquebots en partent ou y arrivent.

C'est aussi par Marseille qu'on se rend aux Baléares, îles privilégiées, dont les baies, les sites de montagne, les monuments sarrasins attirent et captivent

Chaque vendredi, le paquebot « Djemila », de la Cie de Navigation Mixte, quitte le grand port méditerranéen à 18 heures pour toucher Palma, dans l'île Majorque, le samedi à 13 h. Au retour, départ de Palma le mardi à 10 h. pour rentrer à Marseille le mercredi à 7 h. Ainsi la partie la plus intéressante du trajet s'effectue de jour.

Le voyageur peut prendre soit un billet simple, soit un billet d'aller et retour. Mais pour apprécier toute la beauté des Baléares, le mieux est de faire l'une des croisières de 5 ou 12 jours, organisées en hiver au départ de Marseille ; vous n'avez aucun souci pour votre transport et celui de vos bagages, pour vos repas, votre gîte, sur mer comme sur terre, et vous avez, en outre, la certitude de visiter les plus beaux sites de l'île.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Ces jours derniers, les quelques affaires traitées de gros à gros dans les Entrepôts parisiens l'ont été aux taux suivants : Des vins rouges du Midi 7°5, de 130 à 135 fr. ; des 8° de 140 à 145 fr. ; des 9° autour de 160 fr. ; des 10° de 175 à 180 ; des Corbières 1931 12°5 environ à 225 fr. En vins rouges d'Algérie 12°, on a payé 220 fr. ; il ne s'est rien fait en vins blancs de cette provenance. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares ou quais de Paris.

On a pu voir dans le dernier tableau du mouvement des vins que nous avons publié, qu'en octobre, les quantités des vins soumis aux droits pour Paris et la Seine s'étaient élevées à 843.351 hectos, alors qu'en septembre elles s'étaient élevées à 758.453 hectos et à 814.547 hectos en octobre 1931.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 21 novemb	Cours du 28 novemb.
	Vins nouveaux	Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°	Aramon plaine et	Plaine 6 à 7°5	Aramon 6 à 7°5
8 à 9°	supérieur 8,50 à 9 fr.	de 55 à 80 fr.	55 à 80 fr.
9 à 10°	Montagne et Costières	Montagne 7°5 à 9°	Montagne 7°5 à 9°
11°	9,50 à 10 fr. 50	de 80 à 120 fr.	80 à 125 fr.
11 à 12°		Costières 8 à 10°	Costières 8 à 10°
Rosé, paillet, gris ..		120 à 150 fr.	120 à 150 fr.
Blanc Bourret			

Vins vieux : 15 francs le degré.

Cours stationnaires. Néanmoins on constate une certaine fermeté, qui pourrait bien se changer en hausse à la suite de la publication du bilan déficitaire de la récolte dans notre région.

En alcools, la baisse exagérée semble enrayée.

Nîmes. — La Fédération des Caves coopératives du Gard, Maison de l'Agriculture à Nîmes, porte à la connaissance des viticulteurs une vente effectuée au cours de la semaine du 21 au 28 novembre 1932 :

Cave coopérative de Congéniès : 360 hectos vin rouge 8 degrés à 100 fr., récote 1932.

Alès. — Section des vins et spiritueux: vin rouge Aramon 6 à 7 degrés, 10 fr. le degré; vin rouge coteaux, 7 à 7° 1/2, 10,50 à 11 fr.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 22 nov.	Cours du 29 nov.
8°	Vins nouveaux	Vins rouges, récolte	Vins rouges, récolte
9°	sous-marc	1932 : 6° à 7°5, 60 à 80	1932, 6° à 7°5, 60 à 80
10°	8 à 11° 70 à 105 fr.	francs	francs l'hecto
11°	l'hecto	7°5 à 8°5 80 à 110 fr.	7°5 à 8°5, 80 à 110fr.
Rosé			l'hecto
Blanc de blanc			

Cote officielle de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins. — Les beaux vins, toujours recherchés, maintiennent leurs prix entre 13 et 16 francs le degré.

Observations : Marché des alcools de Paris, entreprise très encourageante.

Montpellier. — La Fédération des Caves coopératives de l'Hérault nous signale les ventes suivantes qui lui ont été communiquées :

Cave coopérative d'Aniane : Un lot vin rouge, 8 degrés, à 105 fr. l'hecto.

Saint-Drézéry : Un lot vin rosé, 9°9, à 172 francs l'hecto.

Minervois : 1.000 hectos, vin rouge, 9°1, à 150 francs l'hecto.

— On nous signale la vente de la totalité des vins blancs de la Cave Coopérative La clairette d'Adissan, au prix de 195 fr. l'hecto, à la maison Noilly-Prat et Cie.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — **Marché de Béziers.** — Cote officielle des vins.

	Cours 1931 le degré de	18 novemb. 1932	25 novemb. 1932
Rouges			
Plaine 9° à 9°5	Vins nouveaux	»»» à »»»	»»» à »»»
Coteaux 9°5 à 11°5	8,00 à 9 fr. 50	145 à 155	140 à 175
Ht-coteaux 9°8 à 11°8		»»» à »»»	»»» à »»»
Rosés			
Courants 8 à 9°	7,50 à 9 fr.	»»» à »»»	»»» à »»»
Supérieurs 9 à 10°	»	»»» à »»»	»»» à »»»
Blancs			
Courants 10 à 11°	8,50 à 10 fr. 00	»»» à »»»	»»» à »»»
Supérieurs 10° à 11°5	»	160 à 165	»»» à »»»

Récolte 1932 : plaine, de 85 à 112 francs l'hectolitre, 7 degrés à 8 deg. 5 ; coteau, 130 à 140 francs l'hectolitre, 9 degrés à 9 deg. 5 ; haut-coteau, 145 à 158 fr. l'hectolitre, 9 deg. 5 à 10 deg. 5. — Rosés, insuffisance d'affaires. — Blancs supérieurs, de 153 à 178 fr. l'hectolitre, 9 deg. 8 à 10 deg. 5. Selon qualité et conditions. Pris chez le récoltant.

Cote officielle de la Chambre d'Agriulture de l'Hérault. — Commission des cours. — Marché de Béziers du 25 novembre. — Vins rouges : vieux, 15 à 16 fr. le degré ; nouveaux, de 14 fr. 50 à 16 fr. le degré. — Vins rosés : nouveaux, de 14 fr. 50 à 16 francs le degré. Vins blancs : nouveaux, de 15 à 16 francs le degré.

Béziers. - Affaires traitées du 18 au 24 novembre : M. P., Çessenon, 320 hectos, rouge, 8 deg. 2, à 130 francs. Acheteur P. ; M. P., Puisserguier 200 hectos, rouge, 8 deg. 2, à 100 francs. Acheteur M. ; M. B., Marsoulens, 3.000 hectos, rouge, 6 deg. 6, à 75 fr. Acheteur P. ; M. E. Cruzy, 1.000 hectos, 9 deg. 7, à 140 francs. Acheteur P.

Algérie. — 10 fr. 50 à 18 francs le degré, à Sète.

Espagne 15 francs le degré, à Sète.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

	Près Béziers	:	1.500 hl.	8°5	110 francs.
	Près Béziers	:	1.300 hl.	8°5	112 francs.
	Près Sauvian	:	200 hl.	6°8	85 francs.
	Près Béziers	:	360 hl.	7°8	95 francs.
	Près Narbonne	:	3.500 hl.	6°5	75 francs.
	Près Béziers	:	1.200 hl.	8°5	113 francs.
	Près Nissan	:	650 hl.	7°	85 francs.
Vins vieux :	Près Servian	:	180 hl.	12°5	200 francs.
—	Près Béziers	:	350 hl.	11°3	175 francs.
—	Près Poussan	:	950 hl.	10°	150 francs.

Pézenas.— **Cours des vins du** 26 novembre 1932 :

Vins rouges, de 9 à 10 degrés, de 11,00 à 12 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 9 à 10 degrés, 15 à 15 fr. 25 le degré ; vins blancs, de »,» à »» fr. »» le degré.

Olonzac. — **Vins rouges** 1931 : 12,00 à 15 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 27 novemb. 1932 : vins rouges 1932, 8 à 10°, 105 à 152 francs.

Carcassonne. — Chambre de Commerce.— Cote officielle des vins du 26 novembre 1932 : de 7°5 à 10°, de 11 à 15 fr.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission de constatation des cours. — Vins rouges : de 8 à 11 degrés et au-dessus, de 14 à 16 fr. le degré-hectolitre.

Observations. — Les vins de bonne qualité et de bonne tenue sont en faveur.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 18 au 24 novembre : Vins du Narbonnais insuffisance d'affaires, pas de cote.

Alcools : pas d'affaires, pas de cote.

Lézignan-Corbières. — **Cours des vins du Minervois et de la Corbière :**

Minervois, de 9°, de 11,50 à 15 fr. 00 le degré.

Corbières, de 13,50 à 15 fr. 00 le degré.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 19 nov.	Cours du 26 nov.
8°................	Vins nouveaux	Vins nouveaux	Vins nouveaux
9°................	8,00 à 9 fr. 00	7°5 à 10°	7°5 à 10°
10°................		de 10,50 à 14 fr. 00	de 10,50 à 14 fr. 00
11°................		le degré	le degré
12 à 14°............			
15°................			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — Affare 550 hectos, 10 degrés environ, Cave Coopérative Trouillas, signalée traitée 15 francs le degré.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 23 novembre. — Région : rouge, 12,00 à 14 fr. 00 l'hecto-degré ; blanc, 12,50 à 14 fr. 50 l'hecto-degré ; rosé, 12,50 à 14 fr. 50 l'hecto-degré.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 19 novembre 1932 :

Vin rouge, 1er choix, le degré 12,50 à 14 fr. 50 ; 2e choix, le degré 12 fr. 50 à 14,50 ; 3e choix, le degré, 12 à 12 fr. 50 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 13,25 à 14 fr. 00 ; vin de distillerie, 7,75 à 7 fr. 50 le degré, propriété.

Oran. — Du 19 novembrs 1932 :

Vin rouge et rosé, le degré, 13,00 à 14 fr. 00 ; vin blanc, le degré, 14,50 à 15 francs.

COTE DES PLANTS DE VIGNE.

Montpellier. — Le Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi nous communique :

Marché du 29 novembre. — Cote variétés courantes : Racinés, 175 à 350 fr. le mille. Greffés-soudés, à partir de 500 francs le mille.

Hybrides de Berlandieri : Racinés, 600 à 850 francs le mille. Greffés soudés, à partir de 1000 francs le mille.

Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail 20 o/o.

Marché ferme, en raison de la pénurie de marchandise en face des besoins du vignoble.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 875 à »»» fr. ; eaux-de-vie de marc 52°, 750 à 760 fr. ; marc à 86°, 770 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 875 à 850 fr. ; trois-six marc 100° deg., 790 à 770 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 775 à 750 fr.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 900 à »»» ; marc, 775 à 750 fr. les 100 degrés.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 29 novembre 1932

	Courant	Décembre	3 de Mars
	—	—	—
Blé...........	112,75-112,25 P.	113,50-113,25 P.	118,25 P.
Seigle	....	....	....
Avoine noire.	....	....	....
Avoine	88,75 P.	86,25 86,50	89,75-90 P.

GRAINES FOURRAGÈRES

Sauf spécification contraire, les cours sont établis en francs, aux 100 kil.

Beaumont (Sarthe). — Trèfle violet, 400 à 450.

Brienon (Yonne). — Vesces de printemps, 130 ; dito d'hiver, 140.

Colmar (Haut-Rhin). — Luzerne de pays, 700 ; de Provence, 1.100.

Le Mans (Sarthe). — Trèfle violet, 450 à 500 ; blanc, 850 à 1.110 ; hybride, 500 à 600 ; luzerne de pays, 600 à 700 ; minettes en cosses, 220 à 230 ; écossées, 450 à 510 ; vesces de printemps, 100 à 130.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 20 au samedi 26 Novembre 1932

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche...	9.0	6.2	11.2	5.2	»	4.5
Lundi	8.2	4.0	9.0	5.8	«	trac.
Mardi	8.4	—0.2	6.2	0.6	«	trac.
Mercredi ...	8.5	6.4	8.4	2.7	1.5	»
Jeudi.......	4.0	3.4	10.4	6.6	trac.	0.7
Vendredi ...	9 8	2.6	12.0	7.2	3.6	0.5
Samedi.....	13.0	5.6	14.2	5.9	0.7	«
Total....					89.9	85.5
Angoulème						
Dimanche ..	11.9	7.1	10.3	5.7	»	1.2
Lundi.......	9.2	1 2	8.3	6.6	«	»
Mardi	13.1	6.9	7.8	4.3	0.3	«
Mercredi ...	16.4	9 3	11.9	3.7	1.7	»
Jeudi.......	17 9	4.4	10.8	1.7	«	«
Vendredi ...	13.2	5.7	12.9	6 4	10.7	2.7
Samedi.....	17.6	8.9	9.9	0.2	»	trac
Total....					227.2	126.5
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	7.4	5.0	10.3	−1.1	0.4	«
Lundi	16.1	—3.1	6.2	6.0	»	3.8
Mardi	15.9	6.9	7.6	5.3	»	»
Mercredi ...	15.7	3.9	12.1	5.0	»	0.1
Jeudi	6.1	2.3	12.4	1.4	«	«
Vendredi ...	15.4	1.9	11.2	—2.6	4.0	0.1
Samedi	16.3	7.0	10 3	5.5	2.0	5.4
Total....					125.3	134.5
Bordeaux						
Dimanche ..	9.9	6.8	10.8	4.8	«	5.4
Lundi	9.7	1.1	9.6	5.5	»	0.3
Mardi	11.0	7.8	6.9	5 8	2.1	«
Mercredi ...	16 8	7.8	13.6	0.5	1.3	«
Jeudi	16.3	7.8	10.1	2.6	«	«
Vendredi ...	16.5	9.8	13.3	6.4	3.6	5.0
Samedi.....	19.9	9.2	13.2	0.7	«	»
Total....					271.8	140.3
Toulouse						
Dimanche ..	15.8	4.5	10.1	6.8	»	8.7
Lundi	14.4	6.0	8.5	6.6	»	«
Mardi	15.4	7.6	9.2	5.8	«	«
Mercredi....	16.4	12.1	14.7	1.8	1.0	«
Jeudi.......	16.3	6 8	16.0	0.3	«	trac.
Vendredi ...	17.2	10.7	13.8	7.2	trac.	0.5
Samedi	16.8	7.6	10.2	5.4	»	6.5
Total....					99.4	181.4
Perpignan						
Dimanche...	19.2	11.8	14.6	10.7	»	»
Lundi.......	18.7	8.2	12.5	8 8	»	1.3
Mardi.......	18.0	6 9	14.8	8.0	«	9.8
Mercredi....	17.9	10.3	19.2	4.5	»	«
Jeudi.......	13.7	11.7	15.4	4.6	«	«
Vendredi....	18.8	11.3	16.6	7.2	»	0.2
Samedi.....	14.0	11.5	10.2	7 5	0 2	5.6
Total....					65.4	91.7

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche	8.0	2.2	5.8	1.0	trac.	0.1
Lundi	10.2	4.0	9.5	0.9	»	»
Mardi	7.8	0.4	6.5	—0.8	«	»
Mercredi	4.3	1.8	8.0	—2 6	trac.	»
Jeudi	2.0	0.9	7.8	2.0	«	»
Vendredi	3.2	0.0	7.8	1.2	»	»
Samedi	12.1	0.8	7.0	1.8	2.5	»
Total					163.2	99.2
Dijon						
Dimanche	7.1	4.9	5.7	4.1	«	trac.
Lundi	10.8	1.1	6.7	4.9	«	»
Mardi	12.0	1.7	8.9	4.3	«	»
Mercredi	2.7	—1.0	2.8	2.0	»	»
Jeudi	2.5	1.0	3.1	1.0	«	»
Vendredi	6.3	0.6	5.3	0.4	0.2	0.2
Samedi	»	»	9.1	4.5	«	0.1
Total					204.6	107.3
Lyon						
Dimanche	7.4	5.5	6.7	5.4	0.3	2.4
Lundi	14.8	0.0	8.5	5.5	»	1.0
Mardi	14.1	1.6	10.7	5.3	«	»
Mercredi	9.0	0.6	11.1	6.3	«	trac.
Jeudi	5.5	2.5	6.2	2.4	0.1	»
Vendredi	15.4	1.9	13.9	3.6	»	trac.
Samedi	16.3	6 8	9.2	6.1	3.8	15.4
Total					119.2	137.3
Marseille						
Dimanche	17.2	3.5	13.5	7.5	«	»
Lundi	17.4	5.8	15.8	9.0	«	trac.
Mardi	17.5	5.8	17.2	8.4	»	3.1
Mercredi	16.1	7.6	14.8	6.4	«	«
Jeudi	15.8	5.3	15.5	1.8	«	«
Vendredi	16.3	11.9	16.2	6.5	trac.	»
Samedi	16.0	9.9	10.8	8.7	21.3	4.3
Total					118.8	165.0
Montpellier						
Dimanche	12.9	10.9	14.2	3.5	2.8	0.2
Lundi	15.3	10.9	11.9	4.0	0.8	trac.
Mardi	13.9	5.9	15.1	8.1	0.2	»
Mercredi	16.9	5.9	17.1	6.5	«	«
Jeudi	15.5	10.9	15.9	10 0	»	1.8
Vendredi	17.5	10.2	12.9	8.9	«	5.7
Samedi	»	9.2	11.5	5 5	»	2.4
Total					175.0	290.7
Alger						
Dimanche	»	«	17.7	11.4	«	14.3
Lundi	«	»	15.6	8.5	«	7.9
Mardi	«	«	14.5	7.2	»	1.4
Mercredi	»	»	18.8	8.8	»	0.3
Jeudi	«	»	19.1	15.2	»	»
Vendredi	»	«	19.1	15.0	«	0.4
Samedi	»	«	18.4	12.9	«	3.1
Total					23.5	100.2

Observations. — Automne Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.